

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 20/Apr/2015/vol.344



シルバーバレット フダンソウ（熊本県産） POIRÉE(BLETTE)

日本名では昔「フダンソウ・不断草」とも言われ親しまれていたほうれん草と同じアカザ科の野菜ですが、いつか日本では葉の柔らかいほうれん草が主流となり、バレットは姿を消してしまいました。しかしフダンソウは欧米では癖のない味わいとそのボリューム、煮込んでも色がきちんと残ることから、現在も海外のスーパーなどではとても身近な野菜として普通に取扱われており、昔から様々な料理に使われています。四季を通じて比較的安定的に収穫できる性質から、他の青味野菜の代用としても重宝しているようです。しっかりと湯がいてもシャキッとした歯ごたえが残り、色も鮮やかな緑を残すシルバーバレットはドレッシングやソース、そして他の食材との馴染みも良いので様々にご使用になれる野菜です。厚みのある丈夫な葉の一枚一枚がしっかりと型に保たれるのはほかの葉にない個性的な特色で、使い勝手も良い食材として、そしてお料理のイメージを美しく保つようなそんな食材として、これからもジャンルを問わず多方面で活躍しそうな予感です。